

PHILIPS

Serie
HD9747 - HD9741



Gebruiksaanwijzing

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|-----------|
| Belangrijk! | 3 |
| Elektromagnetische velden (EMV) | 6 |
| Inleiding | 8 |
| Algemene beschrijving | 8 |
| Voor het eerste gebruik | 9 |
| Klaarmaken voor gebruik | 9 |
| De uitneembare gaasbodem en de vetverminderaar plaatsen | 9 |
| De EasyClick-handgreep plaatsen | 10 |
| Tabel voor etenswaren | 11 |
| Kooktabel voor snelkeuzes | 13 |
| Het apparaat gebruiken | 13 |
| Heteluchtfrituren | 13 |
| De bereidingstemperatuur wijzigen tijdens het koken | 18 |
| De bereidingstijd wijzigen tijdens het koken | 19 |
| De voorprogramma's kiezen | 19 |
| De warmhoudmodus kiezen | 20 |
| Zelfgemaakte frites maken | 21 |
| Schoonmaken | 23 |
| Schoonmaaktabel | 25 |
| Opbergen | 25 |
| Recycling | 26 |
| Garantie en ondersteuning | 26 |
| Problemen oplossen | 26 |

Belangrijk!

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat

spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdert.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Zorg er vóór elk gebruik voor dat het verwarmingselement en de behuizing



schoon en vrij van voedselresten zijn, zodat het apparaat optimaal functioneert.

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- De pan, de mand en de accessoires in de Airfryer worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.

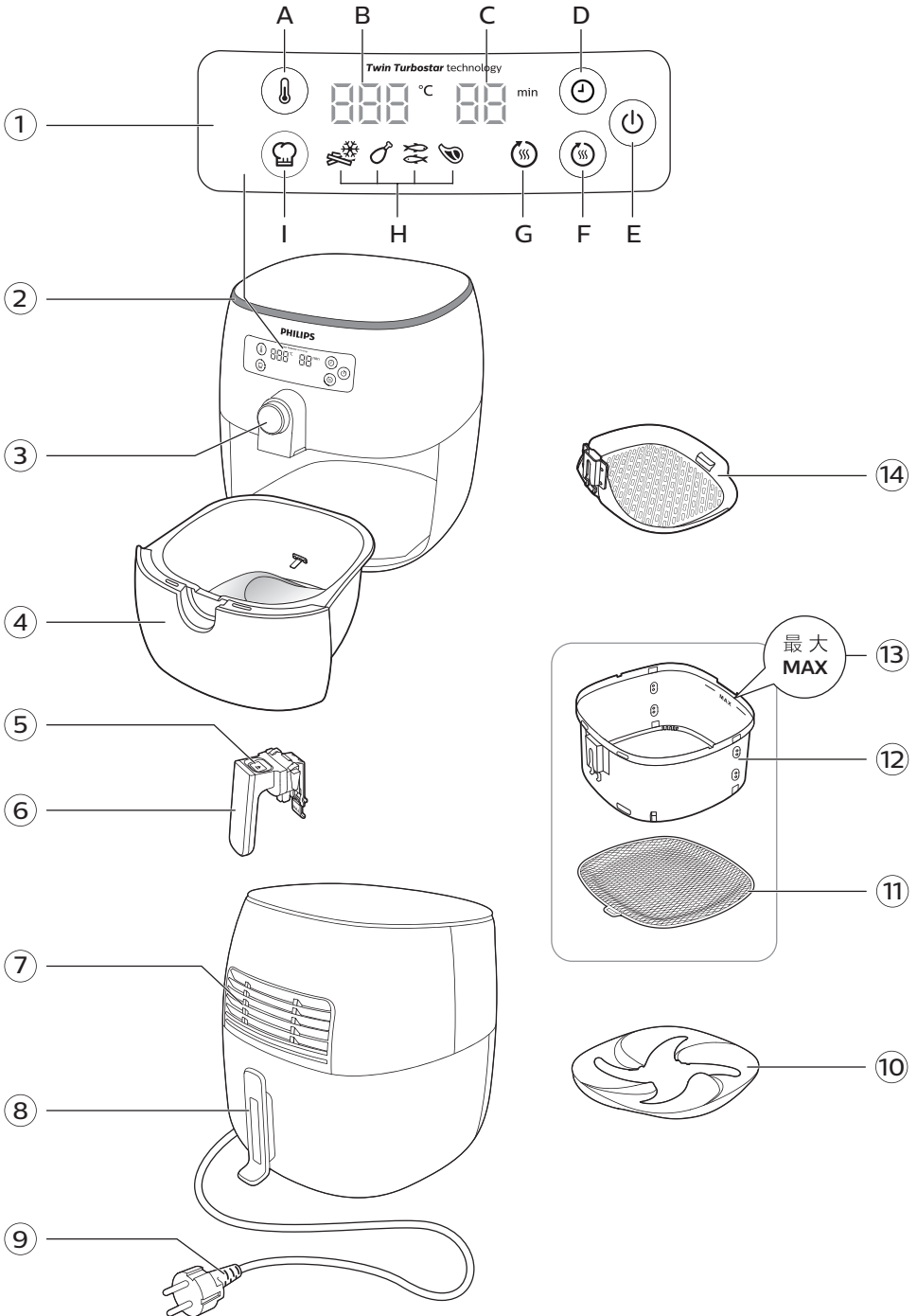
Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Maak de mand niet te vol. Vul de mand alleen tot aan de MAX-aanduiding.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om

- het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.
 - Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing en gebruik alleen de originele accessoires.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot elektromagnetische velden.



Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving

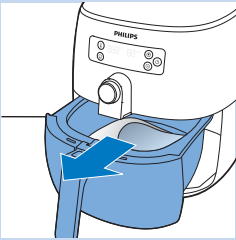
- 1** Control Panel
 - A. Knop Temperature (Temperatuur)
 - B. Temperatuuraanduiding
 - C. Tijdaanduiding
 - D. Timerknop
 - E. Aan-uitknop
 - F. Warmhoudknop
 - G. Warmhoudlampje
 - H. Snelkeuzes: bevroren frites, kippenpoten, vis, karbonade/kotelet
 - I. Knop Preset/Timer (Ingestelde tijd/timer)
- 2** Luchtinlaat
- 3** QuickControl-knop
- 4** Pan
- 5** Mandontgrendelknop
- 6** EasyClick-handgreep
- 7** Luchtuitlaatopeningen
- 8** Snoerwikkelaar
- 9** Netsnoer
- 10** Vetverminderaar
- 11** Uitneembare gaasbodem
- 12** Mand
- 13** MAX-aanduiding
- 14** Grillpan met antiaanbaklaag (alleen HD9743)

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in de schoonmaaktabel.

Klaarmaken voor gebruik

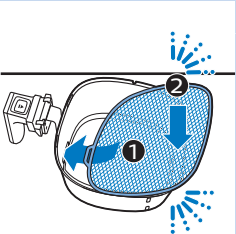
De uitneembare gaasbodem en de vetverminderaar plaatsen



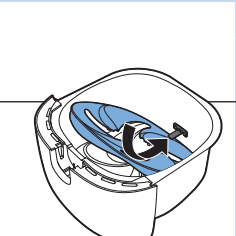
- 1 Verwijder de pan uit het apparaat.



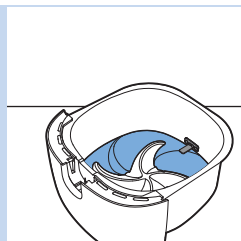
- 2 Plaats de pan met de mand op een geschikt oppervlak, druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



- 3 Steek de haak van de bodem van gaas in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de bodem van gaas naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).

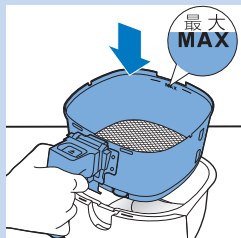


- 4 Plaats de vetverminderaar in de pan.

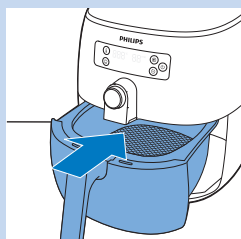


Opmerking

- Wanneer u de vetverminderaar in de pan doet, moet u ervoor zorgen dat deze zich onder de metalen ondersteuning voor de mand bevindt.



5 Plaats de mand terug in de pan.



6 Schuif de pan terug in het apparaat.

Opmerking

- Gebruik de pan nooit zonder mand.

De EasyClick-handgreep plaatsen

⚠ Waarschuwing

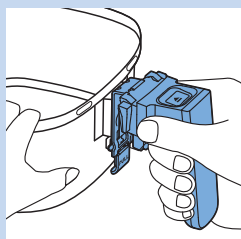
- Zorg er altijd voor dat de mand en de handgreep zijn afgekoeld voordat u de EasyClick-handgreep bevestigt of verwijdert.

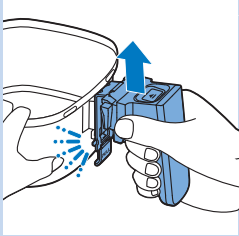
Opmerking

- De EasyClick-handgreep past ook op de grillpan met antiaanbaklaag. Hierdoor kunt u het apparaat gemakkelijk reinigen en bewaren.

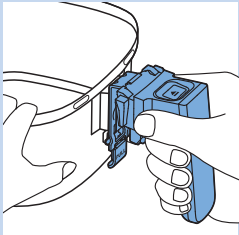
De EasyClick-handgreep bevestigen:

- 1** Houd de mand met één hand vast en houd de handgreep met de andere hand vast.



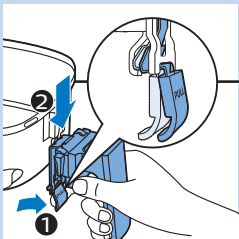


- 2 Schuif de handgreep vanaf de onderkant in de opening in de mand tot de handgreep vastklikt ('klik').



Verwijder de EasyClick-handgreep:

- 1 Houd de mand met één hand vast en houd de handgreep met de andere hand vast.



- 2 Trek voorzichtig met uw vinger aan de rode ontgrendellip terwijl u de handgreep recht omlaag trekt.

Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

Opmerking








- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

12 NEDERLANDS

| Ingrediënten | Min.-max. hoeveelheid (gram) | Tijd (minuten) | Temperatuur (°C) | Schudden/draaien | Extra informatie |
|---|------------------------------|----------------|------------------|---------------------------|---|
| Bevroren frites | 200-800 | 11-23 | 180 | Halverwege schudden | |
| Verse frites (1 x 1 cm dik) | 200-800 | 13-26 | 180 | Halverwege schudden | 30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen. |
| Aardappelpartjes | 200-800 | 16-30 | 180 | Halverwege schudden | 30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen. |
| Bevroren snacks (bijv. loempia's, kipnuggets) | 100-400 | 8-12 | 200 | Draai of schud halverwege | Raadpleeg de instructies op de verpakking van de snack voor de bereidingstijden. Houd de helft van de oventijd aan. |
| Karbonades | 100-500 | 11-18 | 200 | | |
| Hamburger | 100-500 | 10-15 | 160 | | |
| Worsten | 100-500 | 9-15 | 160 | | |
| Drumsticks | 100-500 | 15-22 | 180 | | |
| Kipfilet | 100-500 | 12-18 | 180 | | |
| Quiche | 300 | 20-25 | 160 | | Bakplaat of ovenschaal gebruiken. |
| Muffins | 80-300 | 8-13 | 180 | | Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes. |
| Cake | 200-400 | 15-25 | 160 | | Gebruik een bakpan. |
| Gemengde groenten | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Voorgebakken brood/broodjes | 50-200 | 3-8 | 200 | | |
| Verse broodjes | 100-500 | 15-30 | 180 | | |
| Vis | 150-400 | 10-18 | 200 | | |
| Schelp-/schaaldieren | 100-400 | 7-15 | 180 | | |
| Gepaneerde schnitzel | 100-300 | 9-17 | 180 | | Voeg olie toe aan het paneermeel. |

Kooktabel voor snelkeuzes

De **vetgedrukte aanduiding van het aantal gram** geeft de hoeveelheid voedsel aan waarvoor de snelkeuze bedoeld is. Als u met een andere hoeveelheid kookt, moet u de bereidingstijd aanpassen. U kunt de bereidingstijd ook aanpassen aan uw eigen persoonlijke voorkeur voor gaarheid en bruiningsniveau. De **vetgedrukte aanduiding van het aantal minuten** geeft de vooraf ingestelde bereidingstijd op het apparaat aan.

| | |  g |  min. |  °C |
|-----------------------------|---|---|--|---|
| Bevroren frites |  | 150 | 11 | 180 |
| | | 400 | 18 | |
| | | 600 | 23 | |
| Kippendrumsticks |  | 300 | 17 | 180 |
| | | 450 | 20 | |
| | | 600 | 23 | |
| | | 750 | 26 | |
| Vis |  | 200 | 13 | 200 |
| | | 400 | 16 | |
| | | 600 | 19 | |
| | | 800 | 22 | |
| Vlees (ongeveer 2,5 cm dik) |  | 100 | 11 | 200 |
| | | 250 | 14 | |
| | | 500 | 18 | |

Het apparaat gebruiken

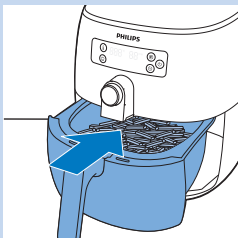
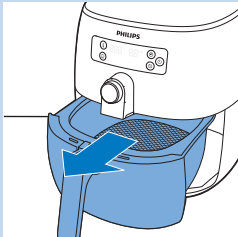
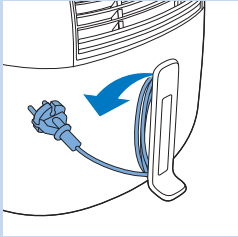
Heteluchtfrituren



 **Let op**

- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Houd de pan alleen vast bij de handgreep van de mand.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt. Dit is normaal.
- Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.



Opmerking

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Let op

- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.

2 Wikkel het netsnoer van de snoerwikkelaar.

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Verwijder de pan uit het apparaat.

5 Plaats de etenswaren in de mand.

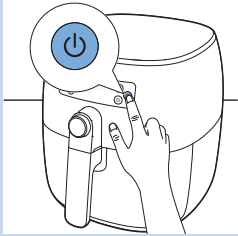
Opmerking

- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
- Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de voorgestelde bereidingstijd die voor de verschillende etenswaren nodig is, controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint. Zo kunnen zelfgemaakte frites en drumsticks gelijktijdig worden bereid omdat ze dezelfde instellingen vereisen.

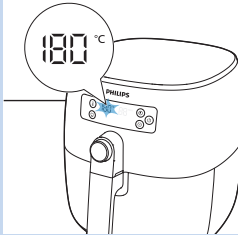
6 Schuif de pan terug in het apparaat.

! Let op

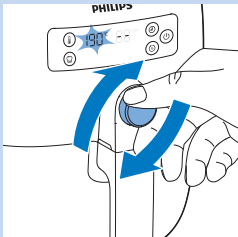
- Gebruik de pan nooit zonder mand. Gebruik ovenwanten om de pan te openen als u het apparaat laat opwarmen zonder mand. De randen en binnenkant van de pan worden erg heet.
- Raak de pan, de vetverminderaar of de mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan omdat deze heel heet worden.



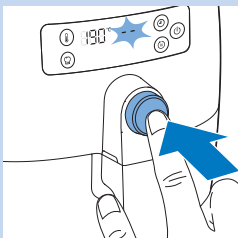
7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



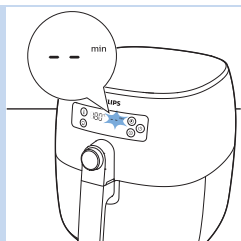
8 De temperatuuraanduiding knippert en is standaard ingesteld op 180°C.



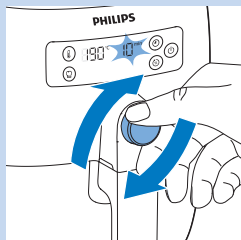
↳ Om de temperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.



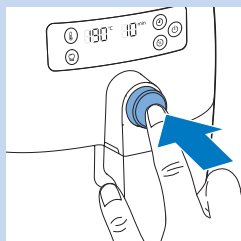
↳ Om de temperatuur te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.



- 9** Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de tijdsaanduiding "--" te knipperen.



- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen draait u aan de QuickControl-knop.



- ↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

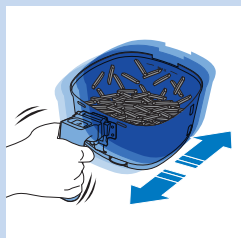
- 10** Nadat de bereidingstijd bevestigd is, begint het apparaat met de bereiding.

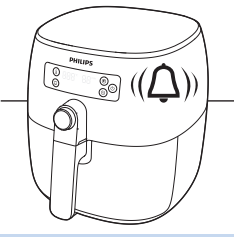
Tip

- Om het bereidingsproces te pauzeren, drukt u op de QuickControl-knop. Om het bereidingsproces te hervatten, drukt u nogmaals op de QuickControl-knop.

Opmerking

- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, verwijdert u de pan uit het apparaat en schudt u deze boven de gootsteen. Vervolgens schuift u de pan terug in het apparaat. Om het gewicht te verminderen, kunt u ook de mand uit de pan halen.
- Let erop dat u tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop van de mand drukt.





11 Wanneer u het belsignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.

Opmerking

- Als u meerdere porties van vette etenswaren bereidt (bijv. drumsticks, worstjes of hamburgers), kan zich overtollige olie of gesmolten vet in de pan onder de vetverminderaar ophopen. Giet de olie/het vet weg na elke portie en wanneer u merkt dat olie/vet over de vetverminderaar loopt.



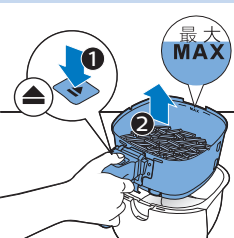
12 Verwijder de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

Opmerking

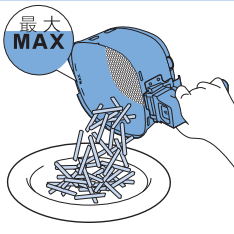
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, plaatst u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer op een paar minuten extra in.

Let op

- Na het bereidingsproces zijn de pan, de vetverminderaar, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.



13 Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



14 Leeg de mand in een schaal of op een bord. Verwijder voor het serveren altijd de mand met etenswaren uit de pan aangezien onder in de pan nog hete olie of gesmolten vet kan zitten.

 **Tip**

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.

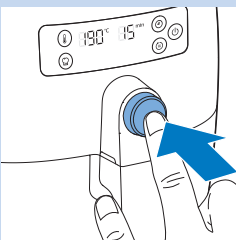
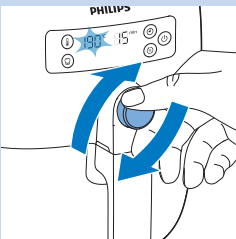
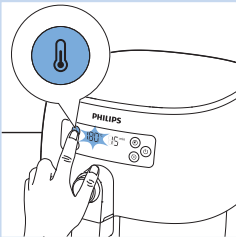
 **Opmerking**

- Overtollige olie of gesmolten vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan onder de vetverminderaar.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Til met ovenwanten de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Haal voorzichtig de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Giet de overtollige olie of het gesmolten vet eruit. Plaats de vetverminderaar in de pan, de pan in de lade en de mand in de pan.

Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

De bereidingstemperatuur wijzigen tijdens het koken

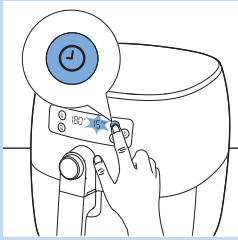
1 Druk tijdens het koken op de temperatuurknop.



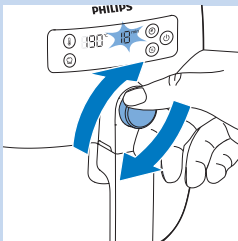
↳ Om de bereidingstemperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

↳ Om de bereidingstemperatuur of -tijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

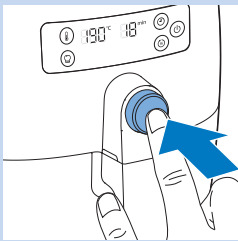
De bereidingstijd wijzigen tijdens het koken



- 1 Druk tijdens het koken op de timerknop.

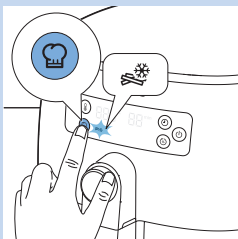


- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.



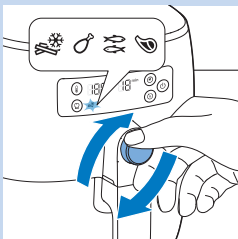
- ↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

De voorprogramma's kiezen

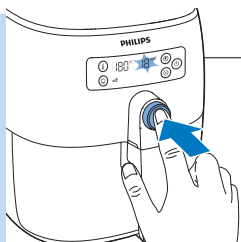


- 1 Druk na het inschakelen van het apparaat op de snelkeuzeknop.

- ↳ Het symbool voor diepvriesfrites begint te knipperen.

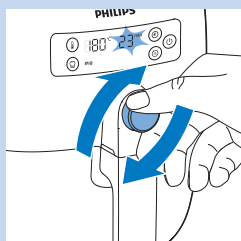


- 2 Draai aan de QuickControl-knop om het gewenste voorprogramma te selecteren.



3 Druk op de QuickControl-knop om het programma te bevestigen.

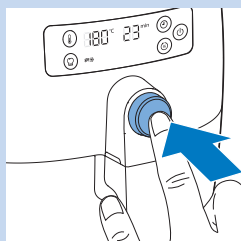
- ↳ Op het scherm verschijnt de bereidingstemperatuur en de aanbevolen bereidingstijd knippert.



- ↳ Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

Opmerking

- Bij het gebruik van een voorprogramma is het niet mogelijk om de temperatuur te wijzigen. Als u tijdens het kiezen van een voorprogramma op de temperatuurknop drukt, wordt voorprogrammamodus afgesloten.

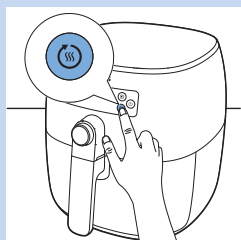


4 Druk nogmaals op de QuickControl-knop om de bereidingstijd te bevestigen. Vervolgens begint het apparaat met de bereiding.

Tip

- Raadpleeg de 'Kooktabel voor snelkeuzes' voor de geschikte bereidingstijd en meer informatie.

De warmhoudmodus kiezen



1 Druk op de warmhoudknop (u kunt de warmhoudmodus op elk moment activeren).

- ↳ Het warmhoudsymbool licht op.
- ↳ De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. U kunt de warmhoudtijd niet wijzigen. Om de warmhoudmodus te stoppen, schakelt u gewoon het apparaat uit.

Tip

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus te veel aan knapperigheid verliezen, moet u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of ze gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat knapperiger te maken.

Opmerking

- Als u de warmhoudmodus tijdens het bereiden activeert, houdt het apparaat uw etenswaren gedurende 30 minuten na het aflopen van de bereidingstijd warm.
- Tijdens de warmhoudmodus gaan de ventilator en het verwarmingselement in het apparaat zo nu en dan aan.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw maaltijd onmiddellijk na de bereiding in de Airfryer warm te houden. Deze modus is niet bedoeld voor opwarmen.

Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, enigszins kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het beste heteluchtfrituren in porties van maximaal 500 gram voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
- Schud de mand 2-3 keer tijdens het bereidingsproces.

1 Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (1 x 1 cm dik).

2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten in een kom met water weken.

3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.

4 Giet ½ eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in een kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.

5 Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

Opmerking

- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.

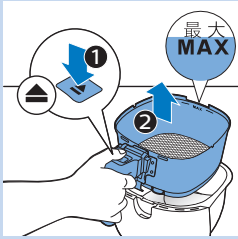
6 Doe de aardappelstaafjes in de mand.

7 Frituur de aardappelstaafjes en schud de mand halverwege de bereidingstijd. Schud 2-3 keer als u meer dan 400 gram frites bereidt.

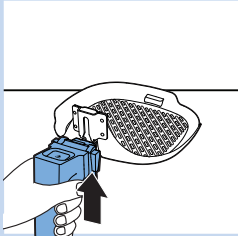
Opmerking

- Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de bereidingstijden.

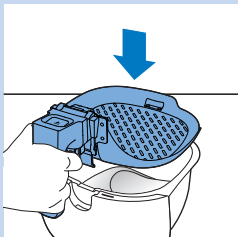
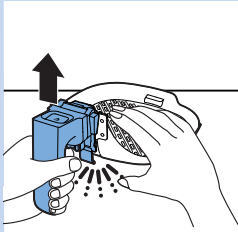
De grillpan met antiaanbaklaag gebruiken (alleen HD9743)



- 1 Volg stap 1 t/m 3 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.
- 2 Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.

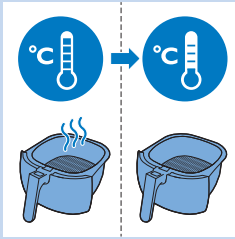


- 3 Bevestig de EasyClick-handgreep aan de grillpan met antiaanbaklaag (zie 'De EasyClick-handgreep plaatsen').



- 4 Plaats de grillpan met antiaanbaklaag in de pan.
- 5 Plaats de etenswaren op de grillpan met antiaanbaklaag.
- 6 Volg stap 6 t/m 13 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.

Schoonmaken

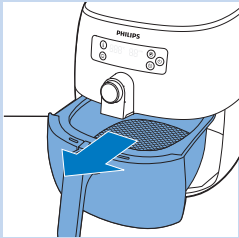


⚠ Waarschuwing

- Laat de mand, de pan, de vetverminderaar en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Doe dit niet met uw vingers, aangezien de hete olie of het hete vet zich onder de vetverminderaar verzamelt.
- De pan, de mand, de vetverminderaar en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

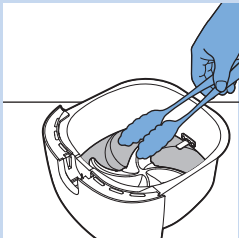
Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Haal na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

- 1** Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen.

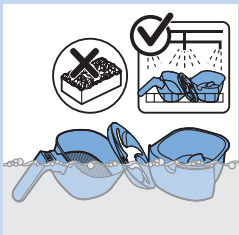


✪ Tip

- Verwijder de pan en de mand als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.



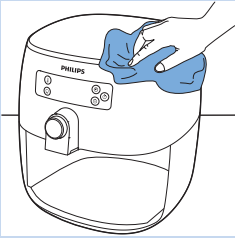
- 2** Haal de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.



- 3** Reinig de pan, mand, vetverminderaar en accessoires in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

 **Tip**

- Als er voedselresten aan de pan, mand, de vetverminderaar of andere accessoires vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan, mand of vetverminderaar zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermplaat op het verwarmingselement beschadigen.










- 4** Veeg de buitenkant van het apparaat en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek.



- 5** Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.
- 6** Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

Schoonmaaktabel

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 3 Wikkel het netsnoer om de snoerwikkelaar.

 **Opmerking**

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de lade aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. Deze kan uit het apparaat schuiven als dit per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kan de lade beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de EasyClick-handgreep, de verwijderbare gaasbodem, etc.) vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Recycling




- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Garantie en ondersteuning


Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, gaat u naar **www.philips.com/support** of leest u het foldertje over wereldwijde garantie.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, ga dan naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Center in uw land.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. | De buitenkant van het apparaat wordt warm omdat de warmte in het apparaat naar buiten uitstraalt. | Dit is normaal. Alle handvatten en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken. |
| | | De pan, de mand, de vetverminderaar, de grillpan met antiaanbaklaag en de binnenkant van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld zodat de etenswaren goed gaar worden. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken. |
| | | Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:  Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|---|
| Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt. | U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt. | Voor de beste resultaten gebruikt u verse, enigszins kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren. |
| | De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot. | Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app). |
| | Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app). |
| De Airfryer kan niet worden ingeschakeld. | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. | Zodra u het apparaat inschakelt, gaat de temperatuuraanduiding op het scherm te knipperen. Als u niets op het scherm ziet, controleert u of de stekker goed in het stopcontact zit. |
| | Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten. | De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen. |
| Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer. | In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand). | U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen. |
| Er komt witte rook uit het apparaat. | U bereidt vette etenswaren en de vetverminderaar is niet in de pan geplaatst. | Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan, plaats de vetverminderaar in de pan en hervat de bereiding. |
| | Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer. | Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik. |
| | Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet. | Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|--|
| | Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten. | Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten. |
| Mijn display toont 5 streepjes, zoals in de onderstaande afbeelding.  | De veiligheidsvoorziening is ingeschakeld omdat het apparaat oververhit is geraakt. | Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 minuut afkoelen voordat u de stekker weer insteekt. |

